Ficha de Especificação Técnica

ET.01: QUEIJO SENRAS

DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO

QUEIJO SENRAS AFINADO - CURA 9 MESES
Queijo com cura de 9 meses à base de leite de vaca, textura dura.

COMPOSIÇÃO

LEITE de vaca pasteurizado, FERMENTOS LÁCTEOS, coalho, sal e lisozima. (Contém clara de OVO).

MODO DE UTILIZAÇÃO

Género alimentício. Não necessita de tratamento térmico antes do seu consumo.

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar refrigerado entre 0ºC e 10ºC.

VALIDADE

De acordo com a rotulagem.

ASPECTO FÍSICO

Género alimentício de forma circular, em bom estado de frescura, sem sinais evidentes de alterações químicas e microbiológicas, de cor amarela escuro ao corte; sabor e odor característicos; massa com textura dura, casca seca e uniforme sem fissuras e sem bolores. Ausência de conspurcação ou materiais estranhos. Podem aparecer bolores na casca, os quais devem ser limpos com uma escova ou pano limpo. Presença de marca de identificação.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Estafilococos coagulase positivos a 30ºC (ufc/g): $<1x10^3$
E. coli ß - glucuronidase positiva (ufc/g): $<1x10^3$
Pesquisa de Salmonela /25g: Ausência
Pesquisa de Listeria monocytogenes /25g: Ausência

EMBALAGEM

Embalado em caixa de cartão.
Medidas da caixa de cartão: **510 x 360 x 80**

LOGÍSTICA

Lote: código interno
Marca de identificação (NVC): **PT DLT 33 CE**
Data de validade
Temperatura de conservação
Peso aprox. de venda: **450 grs e 850 grs.**

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100G)

Energia: 2086Kj/503Kcal;
Lípidos: 40,9g; saturados 29,3g;
Hidratos Carbono: 5,0g; dos quais açúcares <0,6g;
Proteínas: 28,4g; Sal: 1,5g



WWW.SENRASDAIRY.COM

SENRASDAIRY - FABRICO ARTESANAL DE QUEIJO LDA.
Rua do Cruzeiro n.º 37, 4760-728 Ribeirão, Vila Nova de Famalicão, Portugal
Tlm.: 933 757 114 | Tlm.: 910 898 985 | E.: comercial@senrasdairy.com
WWW.SENRASDAIRY.COM